ANNO XXIX — Roma, 16 Giugno 1933 - XI — FASCICOLO 662

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose, hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.
Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al «Merito agrario» del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50
Direzione, Amministrazione e Pubblicità: **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) - C./c. postale n. 1/12895 - Tel. 31845

Gli agricoltori, più di tutti nel mondo, plaudono alla pace di Mussolini

In un assennato articolo, che pubblichiamo più oltre in questo stesso fascicolo, l'illustre nostro amico e collaboratore Senatore Rajneri, ex Ministro per l'Agricoltura, così conclude:

«L'Agricoltura invoca pace e dalla pace fra i popoli attende i suoi tranquilli sviluppi».

E la pace santa fra i popoli, invocata così giustamente e autorevolmente dall'on. Rajneri, ce l'ha data Benito Mussolini colla Sua geniale e coraggiosa iniziativa del patto a quattro, che con tanta solennità è stata conclusa in questi giorni a Roma colle prime sigle dei rappresentanti delle quattro grandi potenze dell'Europa occidentale.

Il coro alto ed unanime di approvazioni che si è levato al lieto annunzio in tutto il mondo, dimostra quanto, ovunque, la pace fosse desiderata e quale immenso sollievo abbia prodotto fra tutti i popoli la realizzazione di un fatto che ancora ieri pareva una chimera.

Sia adunque benedetto il Duce nostro, che per un decennio — e certamente anche per molto dopo di questo — ha dato all'Europa e al mondo il sublime ed incommensurabile beneficio della pace.

Così, più che mai, Egli potrà dar forma e sviluppo concreto alla sua storica frase: *E' questa la guerra che noi preferiamo.*

La guerra per l'agricoltura!

Ecco la missione santissima che gli cattiverà gloria e gratitudine nei secoli!...

Perfettamente si espresse l'on. Rajneri dicendo che «dalla pace l'agricoltura attende i suoi tranquilli sviluppi». E saranno questi *tranquilli sviluppi* che troveranno sicuramente la loro definitiva sanzione nei lavori della Conferenza economica apertasi il 12 giugno a Londra, la quale sarà il corollario superbo e magnifico del patto a quattro di Roma.

E come il patto quadruplice ha già virtualmente demolite le tensioni politiche, da cui era avvelenata la vita dei popoli, sui quali pesava ormai insopportabilmente l'incubo tremendo di una nuova guerra, così la Conferenza economica dovrà per prima cosa preoccuparsi di smantellare, anzi radere al suolo, tutte le opprimenti e medioevali barriere daziarie, che affamavano le genti.

S'intende che, anche a Londra, si camminerà per tappe. Il dibattito sarà lungo, perchè gli interessi contrastanti sono molti. Ma l'atmosfera di tutto il mondo è ormai così rasserenata che l'arduo compito sarà conseguito assai più facilmente dopo il grandissimo evento politico di Roma.

E gli agricoltori, che furono i più tenaci e i più pazienti e, diciamolo pure, i più eroici nella lunga attesa, saranno anche i più lieti ed i più felici a godere del beneficio di tutti e proprio.

Essi furono esemplari pel mondo nella resistenza, e lo saranno ancora, sicurissimamente, nel tranquillo sviluppo.

Al lavoro adunque, o coltivatori e lavoratori della terra benedetta! Un capitolo della Storia del dopoguerra è finito. E fu il più brutto. Un altro magnifico si è già iniziato. Ed è quello della *guerra che tutti* — col Duce — *vogliamo preferire.*

CARLO ALBERTO CORTINA.

I PARLAMENTARI PER L'AGRICOLTURA

La crisi zootecnica

Se è vero che l'agricoltura è in profonda crisi, non devesi però generalizzare eccessivamente questa impressione. Non devesi dimenticare quanti si è conquistato nella economia agraria per effetto dei provvedimenti presi dal Governo; non devesi dimenticare che la cultura granaria si è assestata, che la coltivazione della canapa comincia a trovare sollievo giacchè vi sono segni indubbi di migliormento dei prezzi, che la coltura della barbabietola mantiene un conveniente assetto, pur con qualche difficoltà, e ugualmente quella del tabacco. Penano tuttora la bachicoltura e la viticultura, e principalmente l'industria zootecnica.

Senza entrare ad esaminare le condizioni speciali di ognuna di queste branche dell'industria agricola, ciò di cui è da preoccuparsi essenzialmente, come questione centrale della nostra agricoltura, è la crisi dell'industria zootecnica. La crisi della stalla, crisi del grosso bestiame, bestiame bovino, esiste in qualunque azienda, grande e piccola, tolte le aziende a cultura estremamente specializzata, e crisi della stalla vuol dire crisi di tutta l'economia dell'azienda.

Le condizioni del mercato del bestiame sono andate peggiorando in questi ultimi anni e peggiorano ancora mentre parlo. Vi sono cause profonde di ciò che interessa esaminare per ragioni di altissimo ordine.

La battaglia del grano è stata vinta, o quanto meno sta per essere vinta. Ora v'è di che preoccuparsi del giorno in cui la mèta sarà raggiunta. Il Governo ha fatto bene intanto ad essere molto rigoroso nella determinazione delle quote di macinazione del grano nazionale nei mulini, perchè guai a noi se andassimo al di là! Non dimentichiamo che il prezzo attuale del grano è prezzo politico, nell'alto e migliore significato della parola, nel senso cioè nazionale, per la difesa della nostra stessa esistenza.

Bisogna che gli antichi liberisti o quei ceti dell'industria e del commercio del nostro Paese che fanno in argomento il viso dell'armi, non si sgomentino se siamo andati fino al punto in cui ci troviamo con la protezione doganale.

Era necessario arrivare a ciò; non per andare oltre il massimo necessario di produzione, giacchè se andassimo al di là accadrebbe ciò che è avvenuto quest'anno in Francia, dove il grano vale, riportato alla lira, 75 od 80 lire al quintale, onde viva è l'agitazione colà fra le masse agrarie.

* * *

Il nostro agricoltore, che ha trovato nella coltivazione del grano di che contentarsi, tende non solo ad intensificare la produzione con i metodi che i nostri tecnici hanno insegnato, ma anche ad estenderla ed il Ministro potrà dire se quest'anno la coltivazione del grano non abbia, come è voce, una estensione di qualche poco maggiore di quella degli anni precedenti. Che cosa si può contrapporre nell'economia di qualunque azienda al pericolo che la coltivazione del grano si estenda eccessivamente se non la convenienza di mantenere in dovuta misura altre coltivazioni? E quale, fra di esse, la più indicata se non la coltivazione dei foraggi, il prato, con che spingere la produzione zootecnica? Dall'estero noi importiamo bestiame, lana, carne ed altri prodotti animali, non bastando la produzione nazionale ai bisogni del consumo interno. Come abbiamo vinto la battaglia del grano, dobbiamo vincere la nuova battaglia.

Il Governo ha già emanato all'uopo vari provvedimenti, ma la situazione si mantiene grave.

I prezzi del bestiame continuano a calare, e l'agricoltore dissestato non vede come potere spingere la produzione della stalla. Vi può essere del patriottismo fin che si vuole e amore alla propria industria per ingegnarsi a cavare qualcosa di più dallo strumento che si ha nelle mani, ma, se il prezzo di ricavo del prodotto non regge, il fine viene a mancare.

Come il Governo Fascista ha dato il prezzo conveniente per il grano, così bisogna che trovi modo di stabilire un prezzo conveniente per il bestiame. Così non è possibile tirare avanti. Si pensi che qualche anno fa, sul nostro mercato, il bestiame valeva 5 o 600 lire al quintale e oggi non vale più che 150 o 100 lire ed anche meno. Bisogna dunque adottare qualche provvedimento che valga a risolvere il grave problema.

Le cause sono complesse. Si dice, ed è anche vero, che una delle ragioni per cui i prezzi di mercato del bestiame sono andati così in basso da noi, dipende dalla diminuzione del consumo della carne. A tal riguardo è istruttiva una nota statistica, compilata dalla Confederazione del commercio, riferentesi al mercato di Milano. Di essa è cenno nella relazione della Commissione di finanza. Da essa risulta che il consumo della carne per ogni abitante, sul mercato di Milano, è andato diminuendo. Nel 1932 si calcola di 27 chilogrammi mentre alcuni anni addietro è stato di 45 e più.

D'altra parte è aumentato notevolmente il consumo delle uova e del pollame e di altri generi alimentari. Indipendentemente dalle notizie che si hanno dei vari mercati interni, ciò si desume anche dalla statistica delle importazioni. Infatti la importazione dei capi bovini, dopo gli ultimi provvedimenti doganali presi dal Governo in base agli accordi stipulati con gli Stati che importavano bestiame in Italia, è diminuita notevolmente, mentre è aumentata l'importazione di uova e di carne macellata. Occorrerà vedere se non vi sia modo di adeguar meglio nell'interno i prezzi, data la sproporzione che esiste tra i prezzi di materie che alimentarmente si ragguagliano.

All'uopo nella relazione della Commissione di finanza è riportato un conto preso da una pubblicazione della Confederazione generale del commercio la quale stabilisce che fra tassa di consumo, tassa di macellazione, trasporto, assicurazione bestiame ecc., si fa per un capo bovino una spesa di circa 500 lire; il che è troppo forte. Bisogna perciò vedere se non sia possibile ridurre tale spesa e correggere la profonda disparità che esiste rispetto al costo di altri prodotti animali.

Ma la grande causa sta nella enorme concorrenza che al bestiame nostrale è fatta da quello che viene dal di fuori. Nel settembre dello scorso anno sono andati in attuazione i provvedimenti di aumento notevole dei dazi nei rapporti con la Jugoslavia, con la Romania e con gli altri paesi importatori di bestiame in Italia.

Per quanto riguarda i bovini, da 55 lire per capo siamo arrivati a 350, il che equivale a circa 60 o 70 lire per quintale. Le uova che erano esenti da dazio sono state portate a 145 lire al quintale; le carni macellate da lire 27,50 a 140 lire per quintale. Da ciò è derivata una diminuzione nella importazione del bestiame in piedi, ma insieme un aumento nella importazione della carne macellata. Qui, secondo me, si è caduti in un errore di valutazione da parte dei nostri negoziatori, perchè si è ragionato in questo modo: poichè il rapporto fra il peso vivo e quello macellato è di circa il 50 per cento e poichè il dazio per quintale del bestiame vivo risulta di circa 70 lire, alla carne macellata sta bene applicare il dazio di 140 lire. E' però da osservare che non sempre il rapporto è del 50 per cento. Vi sono buone razze per le quali il rapporto sale anche al 60 per cento, come mi dicono sia di certi bovini che ci vengono dagli Stati danubiani.

Fatto sta ed è che, sbarrata la strada ai bovini vivi, gli importatori hanno ricorso alla macellazione. Si aggiunga che, quando i bovini nostrani sono portati ai macelli, non si sfugge a nessuna delle numerose spese, imposte, tasse ecc., di uso, mentre quando la macellazione è fatta fuori d'Italia, alcune

di tali spese sfuggono. Per queste ragioni, indipendetemente da ogni altra, credo che la revisione del dazio sulle carni fresche si imponga.

Ora ben più oltre conviene spingersi, considerare cioè se lo stato di depressione enorme della produzione zootecnica, rispetto ai prezzi, negli Stati dell'Europa centrale ed orientale donde viene la concorrenza, sia un siffatto male dal quale non ci si possa difendere.

Anzitutto esaminiamo per un istante la situazione nell'ambiente stesso in cui il fatto si svolge. Quando esisteva l'Impero austro-ungarico esso costituiva un'unità che si equilibrava dal punto di vista economico in sè stessa.

Allora erano l'Ungheria e parte dei territori passati poi agli Stati successori dell'Austria, che fornivano una grande massa di prodotti agrari alle provincie industriali, del Centro e dell'Ovest, l'Austria e la Cecosovacchia. Una volta rotta quella compagine, ciascuno dei nuovi Stati ha cercato di favorire la propria economia. Così la Cecoslovacchia, paese industriale, ha dato impulso mercè ottime organizzazioni agrarie alla propria zootecnia e la difende dalla concorrenza che alla stessa fa il bestiame della Jugoslavia, della Polonia e di altri territori. Da ciò nasce e si aggrava la condizione penosa che è fatta alla industria zootecnica dell'Ungheria, della Jugoslavia e di altri paesi, ai quai non rimane che di riversarsi su altri territori e che, quando hanno trovato una porta aperta o semiaperta come in Italia, sono andati rapidamente oltre.

Attualmente la condizione di crisi del gruppo degli Stati dell'Europa centrale ed orientale è divenuta, come tutti sanno, un fatto di politica internazionale.

E si sa ancora come alla prossima Conferenza economica di Ginevra, presso la Società delle Nazioni, sarà portato il problema dell'economia di questi Stati, i quali sono essenzialmente agricoli, estremamente agricoli, a cominciare dalla Polonia, dalla Finandia, dalla Lituania, dall'Estonia, fino, venendo giù, alla Romania, ed alla Jugoslavia. Tutti questi paesi hanno costituito un Comitato permanente, di propri rappresentanti, auspice la Polonia, il quale già ha avuto la sua voce nella Società delle Nazioni, voce che noi abbiamo sentita vicina in occasione della riunione di Stresa, a preparazione alla Conferenza economica di Ginevra. Ivi il nostro collega De Michelis ha rappresentato, come sempre autorevolmente, il pensiero del Governo, in nome del quale egli ha fatto pratiche proposte. Quegli Stati domandano, in complesso, tariffe preferenziali e crediti. Frattanto la loro situazione si mantiene penosa e non facile a risolversi e, come è attualmente, non vi ha dubbio continuerà a gravare, di riflesso, sulla economia del nostro paese e precipuamente sulla industria zootecnica nostra, se non si contrappongano efficaci provvedimenti. Non giova illudersi o sperare. Questa condizione di cose durerà perchè l'eccesso della produzione agraria nel Centro e nell'Oriente Europeo è tale e gli impedimenti posti dagli altri Stati allo sfogo di essa sono resi siffattamente rigorosi, da fare sì che i prezzi precipitino di più in più, e rendano fragili le loro difese doganali attuate.

Io non farò proposte, tanto meno in nome della Commissione di finanza, ma solo dirò un po' come si pensi e che cosa si faccia in altri paesi. Non riferisco i dati sui prezzi del bestiame nei mercati della Polonia, dell'Ungheria, della Jugoslavia e altri, quali ho avuti dall'Istituto internazionale di agricoltura in questi giorni, prezzi enormemente bassi; rilevo soltanto dal Bollettino dell'Ufficio dei prezzi del Consiglio dell'agricoltura tedesco che la Germania, a datare dal 15 febbraio scorso, ha elevato i diritti di dogana sui bovini a 235 lire al quintale (noi li abbiamo a 350 lire per capo, circa 60 lire al quintale), e quelli sulle carni fresche a 470 lire il quintale. Io non so, nel riesame dei nostri accordi commerciali con i paesi su citati, che cosa sarà possibile di fare nell'intento di costituire un solida difesa alla nostra industria zootecnica, senza di che metteremo in pericolo tutta l'economia delle nostre aziende agrarie. Non so se ciò sarà possibile, ma ritengo debba esserlo perchè la ragione delle necessità si impone anche negli ordini internazionali, specialmente quando si tratta di materia economica.

Sarà questa per il Governo la via sicura per giungere ad un fine concreto. Fuori di essa, alla stregua di piccoli provvedimenti, non vi è salute.

Si dirà: ma voi agrari, volete affamare il paese? No! Noi intendiamo semplicemente e puramente di dare modo alla maggiore industria nazionale di vivere in questa ora grave e triste dell'economia mondiale. Noi pensiamo come pensa il Regime, e come ogni giorno viene affermato da chi lo guida, che l'Italia deve essenzialmente poter contare, in questo periodo di raccoglimento, sulla sua agricoltura. L'agricoltura invoca pace e dalla pace fra i popoli attende i suoi tranquilli sviluppi.

Prof. GIOVANNI RAJNERI
Senatore del Regno.

Nuovi cenni sulla bachicoltura

Sentiamo il dovere di affermare che sono nobilissimi e giustificatissimi gli sforzi che si fanno, per mantenere e possibilmente dare una nuova vita alla nostra bachicoltura; ma per ciò ottenere è riconosciuta indispensabile la diminuzione dei costi. Se non si addiviene a questa soluzione ogni incitamento, ogni sussidio, ogni propaganda, non avranno alcun esito. Ci dà luminosa prova la Scuola di Agricoltura di Treviglio (Bergamo), la quale ha voluto con diligente esperienza e coi fatti dimostrare quanto più volte si è affermato e cioè che il primo provvedimento da adottarsi è quello di sostituire i grossi alberi di gelso che fanno da viale ai campi (occupando e ombreggiando un certo spazio di terreno) col gelseto specializzato in ceppaio o alberello. Rende pubblico il valente Prof. Passerini della suindicata Scuola di Treviglio che questo primo provvedimento per la rimascita della bachicoltura, fa abbassare di un terzo il costo della foglia occorrente per allevare un'oncia di seme bachi, senza contare i notevoli vantaggi che la scomparsa dei grandi e grossi alberi a filari, fa risentire alla intera azienda agricola. E cioè: Economiche lavorazioni di tutto il terreno, maggior rendimento colle macchine, eliminazione degli ostacoli alla aratura meccanica, eliminazione delle perdite di terreno, eliminazione di gravi danni derivanti dal calpestamento delle coltivazioni durante il raccolto della foglia, per la potatura dei gelsi, e infine l'utilizzazione col gelseto a ceppaia di tutte le porzioni di terreno meno indicate alle colture erbacee.

E sempre allo scopo di ottenere i bozzoli a buon prezzo — le ore di lavoro impiegate nell'allevamento di un'oncia si abbassano più del terzo — perchè si sfoglia e si sfronda in breve tempo e col minimo sforzo; dimodochè si può senza inconvenienti di sorta sostituire la donna all'uomo. Meno ore e minor costo dell'ora, rendono solvibile il problema per raggiungere la desiderata mèta. A tale scopo il benemerito *Ente serico* limita le sue gare ed i suoi contributi all'impianto di gelseti specializzati e a ceppaia.

La loro adozione è certamente il più decisivo mezzo per il rinnovamento e la salvezza della nostra secolare e tanto gloriosa industria, alla quale, fra l'altro recano danno le finissime lavorazioni del cotone e della lana e maggiormente la seta artificiale.

A. SANTI

Gli afidi del pesco e i mezzi di difesa

Gli afidi, specificati comunemente con la denominazione di pidocchi, rappresentano per il pesco il nemico più diffuso e disgraziatamente anche il più dannoso capace di compromettere la produzione dell'anno e quella degli anni futuri, poichè, se non s'interviene tempestivamente con mezzi efficaci di lotta, che non presentano d'altrode grandi difficoltà, questi parassiti impediscono la regolare nutrizione dei rami misti del pesco, che sono quelli che portano il frutto nel secondo anno della loro nascita.

In Entomologia sono classificati nell'Ordine dei Rincoti od Emitteri, a cui appartengono tutti i pidocchi delle piante (pidocchi in genere, fillossera, pidocchio sanguigno del melo, diaspis del gelso, coccimiglie degli agrumi, ecc.).

Hanno l'apparato boccale conformato a succhiare gli umori delle piante; posseggono cioè un rostro che infiggono nella corteccia da cui traggono il loro nutrimento da veri parassiti. La loro riproduzione è alternante e il loro ciclo biologico si svolge così:

Dall'uovo d'inverno, depositato nell'autunno, a primavera nasce una larva, la quale, dopo alcune mute, si trasforma in insetto perfetto attero e cioè in pidocchio: le femmine di questa prima generazione senza fecondazione alcuna, o partoriscono altri pidocchi, oppure depongono le uova da cui nasceranno le larve, che, a loro volta, danno origine ad altrettanti pidocchi.

Si susseguono così numerose generazioni con grave danno dell'economia vitale della pianta.

In autunno si ha una generazione alata, la quale origina la generazione sessuata, le cui femmine hanno bisogno di fecondazione. Dopo questa depongono l'uovo d'inverno da cui siamo partiti.

* * *

Parecchie sono le specie di afidi che attaccono il pesco, alcuni verdi, altri giallastri, ecc., tutti capaci di decimare la produzione della pianta: c'è perfino un pidocchio di colore nero che vive sulle radici.

I principali afidi sono:

Afide verde, che attacca esclusivamente le foglie su cui vive in numerose colonie.

E' di colore verde od olivastro; punge le tenere foglie del pesco che si accartocciano per una speciale irritazione che il parassita arreca con la sua saliva. C'è una sottospecie di quest'afide, più grande, che, pur vivendo sulle foglie, non causa l'accartocciamento, bensì produce un po' di scoloramento della foglia.

L'afide che fa arrotolare le foglie può causare oltre che lo scoloramento della lamina fogliare, l'ipertrofia e spesso il disseccamento della medesima.

Intanto i rami del pesco, non potendo ricevere a sufficienza la linfa elaborata dalle foglie, perchè appunto queste sono disturbate nella loro funzione fisiologica, limitano il loro accrescimento, restando rachitici, mentre le gemme rimangono anch'esse denutrite e preparano una deficiente vegetazione e fruttificazione per l'anno successivo.

Non bisogna però confondere l'accartocciamento degli afidi con quello causato dalla «bolla del pesco». La differenza è notevole e si riconosce dalla consistenza carnosa e fragile e dal colore giallognolo roseo o biancastro che hanno le foglie attaccate dalla bolla: mentre le foglie accartocciatesi per l'azione degli afidi non presentano le suddette caratteristiche.

Afide nero, che attacca le radici ed anche le foglie facendole arrossire ed essiccare. E' di colore nero lucente, donde il suo nome. Vive sulle radici del pesco, come la fillossera vive su quelle della vite. Talvolta si riunisce in numerose colonie tanto da ricoprire letteralmente le radici del pesco con grande sacrificio di questa pianta, che in breve denota il suo deperimento.

METODI DI LOTTA. — E passiamo ai metodi di lotta. I mezzi a disposizione dell'agricoltore per debellare questi fastidiosi parassiti sono parecchi e in genere non presentano difficoltà nell'uso: soltanto bisogna avere l'accortezza di saperli usare nel modo e nella maniera più opportuni. Gl'insetticidi contro gli afidi agiscono per contatto provocando la morte dell'insetto per causticità.

Gl'insetticidi più in uso sono i seguenti: Estratto fenicato di tabacco, emulsione saponosa di petrolio, legno quassio, Nicol, Nicosan e Nicoquassol.

Estratto fenicato di tabacco. — Si adopera col sapone nella formola seguente:

Estratto di tabacco . . .	Kg.	1
Sapone.	»	1
Acqua	litri	100

Si scioglie il sapone in tre litri d'acqua calda, che si versa in altri 97 litri d'acqua, a cui si aggiunge l'estratto di tabacco.

L'estratto fenicato di tabacco può causare talvolta delle bruciature sulle foglie non essendo dosata la nicotina; non va dato, in ogni caso, quando è prossima la maturazione delle frutta, perchè causerebbe delle macchie.

Emulsione saponosa di petrolio. — Si usa nella formola seguente:

Petrolio	litri 2
Sapone	Kg. 2
Acqua	litri 100/200 (secondo l'entità dell'infezione)

Si scioglie prima il sapone che si versa nel petrolio; si agita molto bene in modo da ottenere una massa bianca e sciropposa, nella quale si versa l'acqua nella proporzione indicata.

Legno quassio. — Del legno quassio si usa l'infusione nel seguente modo: Si fanno bollire in 10 litri d'acqua Kg. 3 di legno quassio per 2/3 ore oppure si mettono a macerare in acqua per 2 giorni. A parte si stempera un Kg. di sapone che si mescola con la suddetta infusione la quale poi si allunga con acqua fino a 100. Dimodochè la formola è la seguente:

Legno quassio	Kg.	3
Sapone	»	1
Acqua	litri	100

Nicol. — E' a base di nicotina e si usa all'1 % in soluzione.

Nicosan. — Come il Nicol.

Nicoquassol. — Contiene nicotina, sapone legno quassio e si adopera in soluzione all'1 %.

COME SI DEBBONO USARE GL'INSETTICIDI. — Anzitutto le irrorazioni agli afidi della parte aerea del pesco si debbono fare in giornate calme, serene e ben soleggiate. Il getto non dev'essere delicato e a nebbia, come quando si dà la poltiglia bordolese alle viti, bensì dev'essere *violento* in modo da colpire con forza gli afidi e d'imbeverli con il liquido insetticida.

Per maggiore sicurezza di riuscita s'immergono in questo liquido delle foglie o dei ramoscelli che possono contenere pidocchi sfuggiti all'azione del trattamento.

Non bisogna limitarsi a un solo trattamento ma ripeterlo, all'occasione, per 2/3 volte alla distanza di 14/15 giorni.

Le irrorazioni, ripeto, debbono essere fatte in giornate soleggiate, perchè in tal modo si rende rapida l'evaporazione del liquido sul corpo degli afidi, i quali perciò muoiono immediatamente.

Per combattere il pidocchio nero che vive sulle radici, bisogna scalzare in parte la pianta in modo da mettere allo sco-

perto le prime radici e da formare una conca dove si getta una soluzione all'1 % di estratto fenicato di tabacco e calce, pure all'1 %.

* * *

La lotta contro i pidocchi deve essere estesa però anche alle formiche.

Infatti questi insetti imenotteri prediligono gli afidi a causa di una sostanza dolciastra, detta melata, che gli afidi secernono dall'addome e di cui le formiche sono ghiotte. Per tale motivo queste accarezzano e custodiscono i pidocchi con somme cure trasportandoli da una pianta all'altra, contribuendo in tal modo ad allargare le infezioni di quei parassiti.

Contro le formiche giova applicare sul tronco delle piante un anello di carta spalmata con una sostanza attaccaticcia: consigliabile è il Tangle-fott, il vischio ecc.

Così le formiche non posso salire sulla pianta perchè restano impigliate sulla colla.

E per concludere si esprime l'augurio che l'agricoltore, in vista degli ingenti danni che gl'insidiosi afidi arrecano al pescheto, rivolga la sua attenzione, tempestiva e costante a una lotta accurata contro questi insetti per ottenere prodotti sani e cospicui, ragione di ampia e meritevole soddisfazione.

GUIDO RUGGIERI.

Discussioni avicole

Il buon'amico ed egregio collega cav. Italo Mazzon ha scritto recentemente un felicissimo ed appassionato articolo nel « Gazzettino » di Venezia intitolandolo « aberrazioni avicole ».

Il titolo a priori sembrerebbe esagerato, ma così non è. L'A. giustamente rileva come da un pezzo a questa parte le *Mostre-Rassegne* annuali o semestrali, specie nella provincia di Padova, sono state bandite *et pour cause*. Il cav. Mazzon ha il difetto — gravissimo difetto di parlare — o meglio di scrivere — sempre troppo chiaro, e di lanciare spesso e volentieri sassi in colombaia.

E nessuno sa, come i sassi — certi sassi — siano proprio dei guasta feste. Ma tant'è! il cav. Mazzon non si stanca di bersagliare le sue vittime per quanto i suoi sassi siano incruenti. Ma l'A. dice delle cose giuste, più che giuste, anzi giustissime. Per esempio: quella di aver boicottato le sezioni della « Padovana Gigante » che in altri tempi — parlo di circa cinquant'anni fà — era una privativa tutta del Veneto e in modo speciale della Provincia di Padova. Era una razza « popolare » ben definita, per eccellenza di carne e per buona produzione di uova: una razza forte, sana, robusta che poteva competere con la famosa *Bresse*. Lasciamo da parte come dice l'A. la Polverara e la Padovana a ciuffo ritenute razze da amatore, e pur tuttavia belle razze distinte, ma riferiamoci piuttosto alla gran razza nostrana che il Mazzon da un quinquennio difende a spada tratta, suscitando polemiche e attacchi anche personali.

Noi non possiamo che dargli ragione, perfettamente ragione, poichè è legittimo diritto difendere i propri... nati e come da un pezzo a questa parte si è suonato a stormo per la Livornese bianca (vulgo Leeghorn) non troviamo il perchè a fianco di una razza perfettamente ovaiola com'è la Livornese (il prof. Bonucelli della Cattedra Ambulante d'Agricoltura di Lucca la chiama semplicemente e giustamente *Italiana*) non si debba sostenere e incoraggiare la selezione di questa grande Padovana che oggi come oggi non ha albo genealogico e per conseguenza *pedigrée* tanto da essere scartata e messa all'indice.

E' tanto assurdo questo fatto che dobbiamo chiederci se è la razza in sè che è messa all'indice oppure il preclaro cav. Mazzon che da tempo si è fatto suo paladino.

Ah, quei benedetti sassi scagliati un po' rudemente fanno dei cattivi scherzi e ne va sempre di mezzo il giusto per il peccatore.

Ed il cav. Mazzon così finisce il suo vivacissimo articolo:

« Non bisogna però credere che si sia arrivati a questo, senza una lunga serie di schermaglie, lotte, imboscate che durano da oltre un quinquennio.

Il lavorìo di demolizione (al quale per fortuna non si è ancora arrivati) è seguìto, per tutto questo tempo, minuzioso, tenace, acre sotto ogni forma, con rudezza, non risparmiando animali ed uomini che, alla ingiusta e antipatriottica guerra, si sono opposti con onestà di propositi e con fede di apostoli.

Ma se alla nuova manifestazione, che ci offre il programma preso in esame, si è arrivati a tanto, non sono sei mesi che, un altro colpo mancino, venne giocato nello stesso senso, in altra mostra importantissima, ove la « Giuria ufficiale » si trincerò dietro la mancanza di « Pedigré » per non giudicare le razze di *Puglia*, di *Romagna*, e del *Padovano*, razze ben note, bene caratterizzate, antiche.

E tutto questo avviene a poco più di due anni da quando, il capo della Pollicoltura nazionale raccomandava al sottoscritto di allevare in pieno le nostre razze locali, alla Esposizione Internazionale di Roma, in occasione del Congresso Avicolo mondiale » (1° settembre 1931).

Quante cose si dicono e quante se ne dimenticano!

Di fronte a queste incomprensibili lotte (nelle quali forse, il meno che entra, sono i polli, è il fatto di domandarsi chi oserà iscriversi alle esposizioni per sentirsi chiedere, al momento del partecipare, il Pedigré, senza il quale, « dietro front »!

Ripetiamo: non possiamo dire che il cav. Mazzon abbia tutti i torti.

* * *

Quasi a farlo apposta ed a ribattere le asserzioni, i timori, i crucci dell'A. sopradetto la Sezione Nazionale Avicultori facente parte della Confederazione Fascista degli Agricoltopresieduta dal chiarissimo prof. Alessandro Chigi, fa inaugurare a bomba, a Bologna, una mostra del « pollame locale delle Regioni Italiane » e indice un convegno avicolo.

In un articolo comparso nel « *Resto del Carlino* » del 1° maggio u. s. il prof. Rinaldo Ceroni che riceve gli ordini dal « papà » dell'avicoltura italiana scrive:

« Si ritiene infatti che la presentazione di esemplari ad una mostra appositamente organizzata, con conseguente raduno di tecnici per la valutazione dei soggetti, valga ad individuare quanto vi è di pregevole nel pollame pervenuto dalle varie località italiane; e sopratutto in riunioni che seguiranno a detta mostra, si potranno discutere tecnicamente i risultati raggiunti nella medesima, compilate le descrizioni, e si potranno fissare le conseguenti direttive, che varranno a risolvere in via definitiva il problema delle razze locali.

Specialmente le organizzazioni nelle cui zone ritengono esista una razza di galline quale ad esempio: *Piemonte, Brianzola, Trentina, Padovana megiarola, Padovana pesante, Boffa, Polverara, Romagnola, Fidentina, Valdarno, Marchigiana, Ancona locale, Ciociara, Abruzzese, Pugliese, Siciliana, Sarda* ecc., devono partecipare alla rassegna con soggetti e tecnici avicoli locali.

Nella Giurìa saranno persone di tutte le tendenze e l'esame sarà fatto con spirito e concezioni larghe, specialmente per ciò che riguarda l'omogeneità nei dettagli individuali dei soggetti che costituiscono i vari gruppi presentati, come invece si richiede nelle esposizioni di razze già selezionate.

Ciò che potrebbe meravigliare alcuni è la importanza capitale che si attribuisce a questa mostra che ha lo scopo fondamentale di compiere la descrizione tipica di alcune razze, proprio ora che nella valutazione degli animali domestici, il giudizio morfologico è passato in seconda linea. Ma per riconoscere e giudicare una razza è indispensabile dapprima de-

scriverne le caratteristiche, cioè compilarne uno *standard* sia pure generico e largo in alcuni dettagli, che valga a classificarne i soggetti. Non è quindi ad una posizione forse superata dalle altre branche zootecniche, che si vuole condurre l'avicultura ».

Quindi l'invito è per un'adunata dei polli nostrali per *standardizzarli*. Ottimo il concetto, felice l'idea, doveroso l'esame, ma un po' di tempo per carità, un po' di tempo per invogliare gli allevatori a selezionare, a preparare i propri soggetti e a ben presentarli.

Come si corre! *A la volée.*

Una mostra di questo genere, che è tutta un'improvvisazione, non può essere presa sul serio e non può in alcun modo essere discussa. Cosa avrà visto Bologna a mostra finita? La Babele della pollicoltura italiana: un'orrore di colori orripilanti senza capo e senza coda... Se ciò si è preparato per tagliare le unghie — che dico! — meglio la lingua all'amico cav. Mazzon, si è fatto male, malissimo! Un bel buco nell'acqua e un confusionismo.

Senz'altro io propongo che almeno *ogni tre anni*, in città diverse della penisola, venga tenuta una «mostra per la selezione del pollame locale delle Regioni Italiane» incoraggiando gli allevatori con ricchi premi.

Nello spazio di tre anni si può riveder qualcosa, forse parecchio, ma oggi... miserie!

* * *

E speriamo così in altre epoche che la fregola della Livornese bianca a tipo unico sia finita e che altre belle varietà *nazionali* come l'Italiana dorata, argentata, pernice, cuccola ecc. abbiano gloriosamente a risorgere, non soltanto per le saporite carni e per la produzione delle uova, ma puranche per la delizia dei nostri occhi.

Diamine, non si vive di solo pane!

CARLO BONETTI.

IN BIBLIOTECA

La Mostra dell'Arredamento a Valle Giulia a Roma

« *L'Artista moderno* », che con la consueta puntualità, esce ogni quindici giorni, continua con pari costanza a svolgere la sua attiva azione divulgativa trentennale a vantaggio dell'artigianato, tenendosi sempre aggiornato del movimento artistico e informato di tutti gli avvenimenti in modo che anche l'artigiano relegato nel più remoto paesello può vedere, riprodotto nelle numerose incisioni che illustrano il fascicolo, quanto si svolge quotidianamente nel campo dell'arte.

Così il fascicolo di maggio — numero speciale di 40 pagine di testo illustrato da 65 grandi nitide incisioni e 16 pagine di notiziario — è dedicato alla Mostra tenutasi a Valle Giulia a Roma, ove figurava la migliore e scelta produzione di tutte le R. Scuole e Istituti d'Arte d'Italia. Un notiziario vario ed esauriente sulle esposizioni, monumenti, bandi di concorsi, ricettario, bibliografie, ecc., completano il fascicolo tale da rendersi indispensabile agli artigiani in generale, agli artisti, pittori, scultori, decoratori, stuccatori, ebanisti, intagliatori, geometri, capimastri, alle scuole secondarie e professionali.

Abbonamento annuo L. 35 con diritto a premi. Un fascicolo separato L. 2.

Domandare numeri di saggio che si spediscono gratis a tutti. *Direzione-Amministrazione* dell'« *Artista Moderno* »: *Torino. Via Garibaldi*, 59.

Piante medicinali

L'Italia è ricca di prodotti erboristici in ogni sua regione perchè in ciò favorita dalla sua conformazione topografica e struttura orografica. Il patrimonio erboristico italiano è molto apprezzato per l'abbondanza dei suoi prodotti che sono ricercai per l'ottima qualità e per la forte quantità di principi attivi in essi contenuti, i quali costituiscono l'elemento principale della formidabile industria medicinale come pure per la delicatezza degli olii essenziali che danno vita all'industria profumeria e che aromatizzano quasi tutti gli elixir ed i liquori. E' uscito opportuno un nuovo importante libro italiano che tratta l'interessante argomento delle piante medicinali ed essenziere. (ALESSANDRO DE MORI — PIANTE OFFICINALI. Grosso volume rilegato di 200 pagine con 20 belle tavole a colori naturali fuori testo L. 20, — S. LATTES e C. — Editori — Torino).

Questo libro per la particolareggiata e completa trattazione della razionale raccolta fatta nel « tempo balsamico » della essicazione condotta secondo metodi pratici e scientifici, dela osservazione accurata e della presentazione conveniente sul mercato ed infine per la valorizzazione di tutti quei coefficenti che costituiscono il commercio dei prodotti erboristici, è venuto finalmente a colmare quella lacuna che lasciavano scoperta i numerosi trattati di indole scientifica e di uso popolare. Con chiara e convincente dizione sprona i raccoglitori ed i commercianti erboristici a presentare prodotti insuperabili per caratteri organolettici (colore, sapore, profumo, forma, ecc.) e per qualità costante di principi attivi, ottenuta colla raccola fatta nel momento propizio e con l'essicazione eseguita con criteri scientifici onde stabilizzare per intero i glucosidi e gli eteri. E' additata così una lucrosa forma di attività ai nostri montanari, agli agricoltori delle nostre vallate. Durante la buona stagione, quando vivono colle loro famiglie alle grange ed alle baite dei 1500, 2000 metri, hanno agio di raccogliere fiori, foglie e radici. Inoltre i sottotetti delle loro primitive abitazioni possono essere adibiti ad essicatoio, perchè molto aereati e riscaldati dai cocenti raggi del sole.

Inoltre « PIANTE OFFICINALI di De Mori, tratta, con alta competenza di studioso e di appassionato « la coltivazione » delle piante medicinali e profumiere additandone i sistemi tecnici e pratici i quali variano da pianta a pianta nei riguardi dell'influenza del clima, del terreno da pianta a pianta nei riguardi dell'influenza del clima, del terreno e della concimazione, della qualità del seme e delle cure culturali, non senza fare un accenno « alla superiorità terapeutica » dei medicamente vegetali in confronto a quella dei farmaci sintetici. Merita larga diffusione questo libro per il beneficio che reca alla flora alpina, sotto l'aspetto scientico ed economico ed anche per il diletto che darà agli amanti della montagna.

A. B.

Conservazione frutta e ortaggi

La conservazione frigorifera delle frutta e degli ortaggi è cosa ben diversa da quella di altre sostanze alimentari deperibili, quali le carni, i pesci, i latticini, ecc.

Mentre queste sono dei *corpi morti* da sottrarre al deperimento naturale e parassitario, le frutta e gli ortaggi sono degli organismi che debbono essere *mantenuti in vita*, sia pure rallentata, perchè possano raggiungere un determinato grado della loro evoluzione. Indi esigenze speciali e delicatissime.

In molti trattati e pubblicazioni le norme per la refrigerazione delle derrate si trovano riassunte in tabelle, nelle quali ad ogni specie e varietà di prodotti è fatta corrispondere una determinata temperatura ed un determinato grado igrometrico per i relativi magazzini frigoriferi. Nulla di più errato ed ingannevole!

Chi si dedica alla conservazione delle frutta e degli ortaggi può rendersi conto delle esigenze di tale conservazione, solo attraverso un'esatta *conoscenza della vita di quei prodotti*, e dell'influenza che su di essa hanno le varie condizioni dell'ambiente. Non altrimenti l'igienista deve ricercare le regole del viver sano attraverso lo studio della fisiologia e della patologia.

E questo che l'Ing. STRADELLI (del Politecnico di Bologna) ci mostra nel suo recentissimo libro *. Egli sbarazza il campo dall'empirismo sino ad oggi regnante; mostrando in più casi come esso abbia condotto a formulare delle norme addirittura contrarie a quelle che è necessario applicare; e traccia la buona via da seguire, in forma piana, a tutti accessibile, e pur tuttavia rigorosamente scientifica.

Non ostante la piccole mole dell'opera, tutti gli argomenti attinenti alla conservazione ed ai trasporti delle derrate vi sono ampiamente trattati: questioni di grande attualità, quali i trasporti frigoriferi, l'impiego del ghiaccio secco, ecc., vi sono esaurientemente discusse, chiarendo equivoci e confutando errori in voga.

L'agricoltore il frutticoltore, l'esportatore fanno l'interesse proprio consultando questo libro finora unico nel suo genere in Italia, e seguendone i preziosi insegnamenti.

* STRADELLI A.: *La conservazione ed i trasporti frigoriferi delle frutta e degli ortaggi.* 1933, n.-16, di VIII-116 pag., con 16 fig. e 12 tav. a colori, L. 12 (Ulrico Hoepli, Editore, Milano).

I nemici dell'ortolano

Le piante ortensi sono rovinate dal Maggiolino (*Melolontha Melolontha L.*) chiamato volgarmente Maggiaiolo, Carruga, Brombiolo, Scarpanza, uno degli insetti più dannosi, sia allo stato perfetto, sia in quello larvale, che nei nostri paesi dura tre anni, svogendo il suo ciclo. Le sue larve arcuate-biancastre dette Vermi bianchi, Dormentoni, Gatte, Cagnon de terra ecc., portandosi attraverso a gallerie da una pianta all'altra, causano dei danni ingenti, rovinando le radici di tutte le piante, anche se legnose e vecchie.

Le larve hanno una esistenza che dura due anni, ma sono nocive soltanto durante i periodi attivi che si prolungano per quattordici mesi. Negli altri dieci mesi, cioè durante la stagione invernale, esse restano inattive, profondamente infossate nel terreno.

Ecco come si alternano i loro periodi di attività a quelli di riposo:

	Periodo di attività mesi	Periodo di riposo mesi
Primo periodo di attività: dal 1° luglio della annata in cui sono apparsi gli insetti perfetti al 1° novembre	4	—
Primo periodo di riposo: dal 1° novembre al 1° aprile anno seguente	—	5
Secondo periodo di attività: dal 1° aprile al 1° novembre . . .	7	—
Secondo periodo di riposo: dal 1° novembre al 1° aprile seguente	—	5
Terzo periodo di attività: dal 1° aprile al 1° luglio	3	—
TOTALE . . .	14	10

Il mezzo di lotta più semplice, ed anche più pratico, consiste nella raccolta degli insetti perfetti, grossi coleottori lunghi 20-25 mm., di color marrone, provvisti di peluria grigio-giallastra, col capo nero-lucente. Esso si pratica di buon mattno, allorquando i maggiolini se ne stanno inerti sugli alberi.

Gli insetti raccolti vanno posti entro sacchi a maglia stretta, quindi si immergano i sacchi in acqua bollente od in un denso latte di calce. Se uccisi nel primo modo possono costituire un buonissimo nutrimento per i volativi di bassa corte (polli e tacchini), se nel secono modo, un ottimo concime. Se è possibile, si inizi la caccia anzidetta al primo apparire degli insetti: sarà allora molto efficace in quanto viene impedita la deposizione delle uova. Sarà bene venga ripetuta ogni mattina, come sarà opportuno interessare i vicini ad intraprenderla.

Alcuni consigliano contro gli insetti perfetti, irrorazioni delle piante invase con poltiglie di sali arsenicali, il che però non fa che allontanare i maggiolini, senza riuscire ad ucciderli.

Le larve si possono uccidere, sia in primavera, sia in autunno, con trattamenti da farsi con il solfuro di carbonio, da immettere nel terreno col palo iniettore, in ragione di 50 gr. per metro quadrato. Questo trattamento non è però consigliabile per i possessori di un piccolo orto.

Le larve si possono allontanare incorporando nel terreno, del solfato ferroso, in ragione di 10 chili per ara.

Un particolare metodo di raccolta delle larve è quello proposto dal Prof. Malenotti e va sotto il nome di «raccolta frazionata dei domentoni». Esso consiste nel praticare tre vangature, a 10-15 giorni l'una dall'altra, in estate, sugli stessi filari alterni delle coltivazioni da vivaio od anche ortensi. Se ad esempio gli interfilari si indicano con A, B, C, D, E, F le vangature si facciano sempre su A, C ed E, oppure su B, D ed F. Negli intervalli di tempo fra la prima e la seconda e fra seconda e la terza vangatura, le larve degli interfilari non lavorati migrano nelle striscie lavorate, alla ricerca di un terreno smosso, e così si possono raccogliere tutte durante i lavori, senza recar danno alle radici delle piante.

Oltre ai maggiolini esistono altri insetti simili che possono riuscire dannosissimi, specie nelle annate in cui compaiono in quantità enormi. Sono da ricordare i eguenti:

Carruga degli Orti (*Phyllopertha horticola L.*). L'insetto perfetto è lungo 8-12 mm., ha il corpo villoso, le elitre giallo-rossastre, le zampe nerastre. Esso si trova sui cereali e su molte piante fruttifere, delle quali divora e foglie e fiori.

Le larve lunghe un centimetro, bianche, vivono ai danni delle radici delle piante ortensi.

Cetonia Irta o Piccola Cetonia Pelosa (*Tropinota hirta Poda*). L'insetto perfetto è grande come quello precedente, facilmente individuabile per il suo corpo provvisto di una leggera peluria grigiastra. Esso vive a spese di molte piante, particolarmente delle leguminose (fave, piselli, ecc.).

Bacherozzo o Zurrone (*Pentodon punctatus Vill.*). L'insetto perfetto, lungo un paio di centimetri, largo un centimetro è di colore nerastro e punteggiato. Pessimo volatore nella impossibilità di arrampicarsi è costretto rodere la base degli steli delle piante. La larva assomiglia a quella del maggiolino, sta due anni nel terreno e si nutre delle radici delle piante ortensi.

Cetonia Stitica (*Leucoscelis funesta-Oxythyrea funesta Poda*). Anche questo insetto lungo 9 mm. circa, è facilmente individuabile, essendo di un colore nero-brillante, con dei puntini bianchi sul corsaletto e le elitre. Vive sulle piante di rose, sui cereali, sulle leguminose, ecc. Le sue larve sono ghiotte delle tenere radici delle piante ortensi.

Tutti gli insetti si combattono come si fa per il Maggiolino.

* * *

La radice delle piante ortensi è rovinata da un grosso insetto, lungo 50-60 mm., simile ad un gambero, con ali anteriori corte a contorno ovale, le posteriori più lunghe, di colore bruno, munito di zampe anteriori atte a scavare la terra, la *Grillotalpa* (*Curtilla gryllotalpa L.*) detta volgarmente Zuccaiola, Rutola, Croccia, Gambero di terra, Scorbezzola, Cipollaro, Cicaccia, Circobia, Caputu, Marranzanu, Cugnuleddu d'ortu, Marozzu, Polscheddone. Uofolo. Ha generazione biennale. E' ben nota. Vive ovunque ma preferisce le terre fertili, ricche, lautamente concimate con letame, non ama quelle torbose o troppo argillose; arreca quasi sempre danni gravissimi, specie alle radici delle piante ortensi (esclusione fatta per quelle dei lupini, delle fave e dei fagioli) nelle cui radici trova abbondante materiale per nutrirsi.

Il metodo di lotta, dimostratosi efficace, è quello colle esche avvelenate, consigliato dal Prof. Malenotti. Occorre procedere nella maniera seguente: prendere della risina (riso di scarto), oppure del granoturco guasto ridotto a minuti pezzetti, bagnarli col 25 per cento di acqua, quindi cospargerli con Fosfato di zinco in ragione del 5 % del peso iniziale. Mescolare bene la massa e spargerla, verso il tramonto, (possibilmente dopo una pioggia) nel terreno da difendere, in ragione di 200-400 gr. per ogni 100 metri quadrati.

Al fine di evitare agli agricoltori la noia di confezionare esche avvelenate l'industria degli insetticidi ha introdotto delle esche già pronte, alte a conservarsi a lungo, senza emanare gas velenosi, e senza perdere la loro efficacia.

Le *grillotalpe* fuoriescono di notte dalle loro gallerie alla ricerca di cibo; nutrendosi delle esche avvelenate trovano la morte. Tenere ben presente che se le esche vengono in qualsiasi modo interrate, non hanno più nessuna efficacia.

L'epoca più conveniente per eseguire lo spargimento delle esche è durante il mese di giugno. Si può ripetere lo spandimento un paio di volte sino all'autunno o dopo delle piogge

intense o delle irrigazioni che abbiano dilavato le esche, facendo loro perdere ogni efficacia.

Nell'impiego delle esche seguire le precauzioni indicate al cap. V. parlando degli Insetticidi di origine chimica.

Al Prof. Malenotti spetta pure il merito di avere studiata ed introdotta una esca che non è pericolosa per i vertebrati.

Nel nuovo ritrovato il fosfuro di zinco è sostituito in uguale proporzione con fluosilicato di bario, seguendo nella preparazione delle esche le stesse norme indicate per la confezione di quelle al fosfuro.

Le prove eseguite hanno potuto assicurare:

a) che le grillotalpe dimostrano verso il nuovo veleno la stessa tolleranza al gusto che esse hanno verso il fosfuro di zinco;

b) che il nuovo metodo, a parità di dosaggio, riesce efficace come quello con la esca al fosfuro;

c) che le esche possono essere sparse nel terreno, nelle solite proporzioni, senza riuscire pericolose per gli animali della bassa corte (pollame, uccelli ecc.).

Il fluosilicato di bario (in commercio sotto forme e nomi diversi) provoca alle grillotalpe che lo mangiano la paralisi, facendo assumere loro una posizione caratteristica, vale a dire le zampe mediane e posteriori restano divaricate al massimo.

Anche per queste esche l'industria ha approntato dei preparati adatti da essere usati senza costringere gli agricoltori ad alcuna manipolazione.

Giovani piante. — Nei semenzai o giovani piantagioni, si possono notare delle gravi perdite a causa dell'azione di diversi grilli, specialmente di quello nero (*Gryllus desertus* Palla.) del canterino (*Acheta campestris L.*) i quali, ancora da giovani si nutrono oltre che delle sementi, dei giovani germogli e delle piantine che rosicchiano al colletto.

Si combattono efficacemente, spargendo, nel mese di maggio, prima che le femmine depongano le uova l'esca avvelenata di risina, frantumata in briciole minutissime, ma con solo il 3 % di Fosfuro di zinco, esca da distribuire in ragione di chili 25-30 per ogni ettaro di terreno da liberare.

Foglia giovani steli. — La foglia ed i giovani getti di molte piante ortensi sono rovinate da parecchie Chiocciole e Lumache (*Helix e Limax*) che possono arrecare dei gravi danni, se appaiono in grande quantità.

Si allontanano spargendo sul terreno e sulle piante invase della polvere di strada mista a zolfo, oppure anche della semplice cenere di legno.

Si raccomanda pure la caccia diretta da farsi dopo la pioggia.

Non piantare agli orli delle aiuole dell'orto i soliti contorni di piante nane (*Buxus pumila* ecc.), togliere anzi l'erba che vi cresce, perchè ivi, le lumache e le chiocciole si nascondono durante il giorno.

Queste sono ghiotte di crusca per cui distribuendola in mucchietti nelle colture invase, ne riesce facile la raccolta.

Un metodo assai semplice ed efficace per la cattura delle lumache, specialmente nelle serre e nei cassoni, è il seguente: si prende una foglia di cavolo, la si spalma con un po' di burro rancido, la si depone nel luogo che si sa frequentato dalle lumache e la si ricopre con altre foglie pure di cavolo. Al mattino fra queste foglie e quella spalmata di burro si troveranno molte lumache, quasi inerti per la digestione che stanno compiendo del pasto di cui sono assai ghiotte. Ripetendo per alcuni giorni ed in vari punti queste trappole, presto si sarà ottenuta la completa cattura delle ospiti sgradite.

Radice - Colletto. — La radice ed il colletto delle piante ortensi sono rovinate dalle Arvicole e dai Topi campagnoli (*Microtus arvalis* Pall. - *Pytimys savii* Sel. Long.) che alle volte, si moltiplicano in grandi quantità (danno 4-5 generazioni annue) sì da compromettere completamente la riuscita delle colture.

Contro questi roditori si possono approntare delle esche avvelenate al Fosfuro di zinco, come per le Grillotalpe, nella dose però dell'1.200 % di veleno. Dette esche saranno poste (subito dopo preparate e in ragione di chili 30 per ettaro) presso i fori di uscita delle gallerie appena scavate dai topi, oppure collocate sul terreno ricoperte con tegole.

E' necessario che il veleno non entri nell'esca in proporzione superiore di quella sopra indicata, diversamente le arvicole,dato il gusto sgradevole, possono rifiutarla.

Si combattono i topi campagnoli, anche con del granoturco avvelenato coll'arsenito sodico. A tale scopo si sciolgano in dieci litri di acqua gr. 150 d'arsenito, si immergano poscia dieci chili di granone di scarto frantumato, che si lascia rigonfiare per almeno dodici ore.

Il granone così preparato, dopo esser stato sgrondato, potrà distribuirsi nel terreno da liberare, come è stato indicato per le esche al fosfuro.

Pianta. — Negli orti sono assai comuni le Formiche. Il migliore sistema per combatterle è quello di distruggere i loro nidi. Si possono presentare due casi:

a) il nido si può mettere facilmente a nudo.

In questo caso si verseranno sopra del petrolio oppure delle emulsioni di olio pesante di catrame in acqua (litri uno di olio di catrame da versarsi lentamente agitando in una soluzione di chili 0,500 di soda sciolta in dieci litri d'acqua);

b) il nido delle formiche è individuato, ma non può essere messo a nudo, perchè situato in una posizione disagevole (sotto una casa, un muro, ecc.).

In questo caso si impiega una soluzione composta di un litro d'acqua e sette grammi di cianuro di potassio, che si versa in ragione di alcune cucchiaiate attraverso il foro di entrata del formicaio. Quindi si tura il foro con terra e si comprime.

Il gas che da detta soluzione si sprigiona uccide tutte le formiche che si trovano nel nido. In luogo della soluzione di cianuro si può impiegare anche del solfuro di carbonio.

Queste operazioni devono farsi, colle dovute cautele, verso l'imbrunire o di buon mattino quando le formiche sono ancora raccolte nei loro nidi.

Qualora poi non si possa procedere alla distruzione dei nidi bisogna combattere le formiche usando delle sostanze avvelenate.

Si sciolgano 300 gr. di zucchero in 200 gr. di acqua in maniera da formare uno sciroppo, si aggiungano due gr. di sale comune da cucina affinchè esso non cristallizzi, quindi lo si avveleni sciogliendovi gr. 1,50 di arsenio sodico quando la temperatura superi i 20 centigradi e 4 gr. quando essa sia inferiore.

Si collochi questo sciroppo avvelenato nei luoghi più frequentati dalle formiche, dentro piccoli recipienti di facile accesso, con i loro orli a livello del terreno.

Il veleno non è di azione repentina; le formiche operaie che se ne cibano non muoiono subito, ma in seguito lo porteranno e rigurgiteranno nei nidi offrendolo come nutrimento alle femmine ed alle larve, permettendo quindi la completa distruzione delle formiche generanti.

Varie specie di formiche sono dannose alle piante fruttifere perchè proteggono a diffondono gli afidi e le cocciniglie,, nutrendosi dei liquidi zuccherini da questi escreti. Per impedire l'ascesa delle formiche nelle piante fruttifere (che spesso si trovano sugli orti); si consiglia rivestire i fusti con carta spalmata di sostanze attaccaticcie come vischio o preparati simili.

Le formiche si allontano, spargendo sul terreno invaso, della calciocianamide, o una soluzione di iposolfito sodico, o un decotto composto con foglie di pomodori oppure della naftalina greggia (residuo olio medio di catrame) che si può procurare presso le distillerie di catrame.

Desiderando attirare le formiche per distruggerle si disponga nelle zone invase degli stracci imbevuti di acqua zuc-

cherata, oppure delle ossa fresche, di animali. Le formiche vi accorrono, per cui riesce facile la cattura immergendo dette esche in acqua bollente.

Sementi. — Le sementi immagazzinate sono rovinate da un piccolo coleottero, lungo 3 mm., di colore rosso giallastro, rivestito da una finissima villosità la *Sitodrepa pancea* L., che ha 3-4 generazioni annue e che si nutre anche di sostanze alimentar, di carta, di cuoio, ecc.

Per distruggere detto coleottero si consiglia sottoporre le sementi infette all'azione del solfuro di carbonio.

Sementi. — Le sementi immagazzinate di ortaggi (specialmente cicorie, lattughe e ravanelli) sono rovinate dalle larve della *Tinea granella* L. la cui farfalla ha un'apertura di ali di 15 mm. di cui le anteriori bianco argentee marmorate di scuro. Si combatte disinfettando gli ambienti con anidrire solforosa e sottoponendo i semi colpiti all'azione del solfuro di carbonio.

Padova. Fratelli SGARAVATTI - SEMENTI.

Il Comitato permanente del grano
e le direttive per la prossima campagna

Il Comitato permanente del grano si è riunito il 1° giugno a Palazzo Venezia sotto la presidenza del Duce, per esaminare interessanti aspetti della battaglia del grano e per fissare le direttive di azione che dovranno essere attuate nella prossima campagna. Il Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste, on. Acerbo, riferì al Comitato sull'andamento delle colture in genere e su quella granaria in particolare sia in riferimento alla superficie investita a grano che si aggira sui 5 milioni di ettari, sia sulle previsioni del rendimento.

Il Ministro dell'Agricoltura si occupò inoltre delle semine e dell'impiego delle seminatrici meccaniche che hanno dato lo scorso anno ottimi risultati, nonchè delle concimazioni che garantiscono i terreni da una diminuzione di fertilità, e di quanto concerne le altre colture: cereali vernini, piante foraggere, colture sarchiate industriali, colture arboree e fruttifere, giacchè non bisogna dimenticare che la battaglia del grano investe tutti gli aspetti della produzione agricola ed anche attraverso il concorso nazionale per la vittoria del grano tende decisamente ad una sempre più razionale struttura delle aziende agrarie sia con la rotazione delle colture sia con l'impiego dei mezzi meccanici e dei progressi scientifici in questo campo.

Sarà intensificata indubbiamente l'azione sperimentale e la cerealicoltura che si sono palesate come mezzi idonei ai fini da raggiungere. In questo campo si tratta infatti di gradualmente ma incessantemente perfezionare la coltura non estendendo la superficie coltivata ma tendendo ad un maggiore raccolto unitario, ad una riduzione dei costi di produzione allo scopo di potere sviluppare l'estensione delle colture foraggere che si rendono necessarie per la ricostituzione e l'incremento del nostro patrimonio zootecnico.

Una parte della relazione ministeriale che ha notevole importanza è pure quella nella quale si tratta è il problema del mercato granario, del prezzo del grano in riferimento ai provvedimenti adottati sia con lo stabilire una percentuale di macinazione dei grani nazionali sia con un perfezioamento dell'azione creditizia, provvedimenti che hanno già dato ottimi risultati.

Anche il problema degli ammassi collettivi curati sulle direttive ministeriali dalla Confederazione degli agricoltori e dalla Federazione dei Consorzi agrari nella seduta d'oggi sarà portato all'esame del Comitato del grano, il quale dovrà inoltre fissare le direttive per la campagna 1933-34 onde le Commissioni provinciali granarie e i vari organi periferici interessati, abbiano esatte norme unitarie per l'esplicazione del loro compito.

La prima Mostra-Mercato dei vini tipici italiani

Dal 3 al 18 agosto 1933 avrà luogo in Siena la prima *Mostra-Mercato dei Vini tipici d'Italia.*

« La « Mostra-Mercato dei Vini tipici d'Italia » avrà sede in appositi padiglioni e gallerie che saranno costruiti su « baluardi » della Fortezza Medicea e nella zona circostante dei giardini pubblici presso il centro della Città.

Potranno essere presentati alla Mostra-Mercato i vini tipici d'Italia, di cui all'art 2 della Legge 10 luglio 1930 n. 1164 ed all'art. 1 del Regolamento 20 novembre 1930 n. 136 ed il cui territorio di origine sia stato delimitato col decreto ministeriale prescritto dallo stesso art. 2 della Legge sopra indicata, salvo le eccezioni previste dai successivi art. 4 e 6.

I vini tipici saranno possibilmente raggruppati in padiglioni interprovinciali e ognuno di essi verrà rappresentato alla Mostra-Mercato dal rispettivo Consorzio di tutela, qualora esso sia stato costituito a norma della Legge 10 luglio 1930 n. 1164. In Mancanza del Consorzio legalmente costituito il vino tipico verrà rappresentato dai rispettivi produttori riuniti in gruppo a cura dei Consigli Provinciali dell'Economia Corporativa interessati.

Quando non risulti possibile la sopradetta riunione dei produttori, e non esista Cantina sociale che possa sostituirla, potranno essere ammessi a questa prima Mostra-Mercato, in rappresentanza di un vino tipico, anche i singoli produttori, i quali si trovino nelle condizioni volute dalla Legge sopradetta e dal relativo regolamento per partecipare ad un eventuale Consorzio per la tutela del vino medesimo.

A norma dell'art. 4 del R. D. 20 novembre 1930 n. 1836 sono considerati produttori di vini tipici tanto i viticoltori che ottengono questi vini da uve dei propri ondi, quanto gli industriali che li ottengono da uve, mosti e vini acquistati nel territorio delimitato.

Al fine di avere alla prima Mostra-Mercato la più completa rassegna dei vini tipici d'Italia, oltre la eccezione prevista dal precedente art. 4, sarà anche consentita l'ammissione alla Mostra-Mercato di quei vini tipici i cui produttori non abbiano ancora ottenuta la delimitazione Ministeriale del corrispondente territorio di origine e ciò tanto che sieno o no costituiti in Consorzio di difesa.

Insieme alla Mostra-Mercato dei vini tipici saranno organizzate anche le Mostre seguenti:

Mostra di meccanica enologica. — Mostra dei recipienti per l'industria enologica. — Mostra dell'imballaggio e della presentazione dei vini. — Mostra degli attrezzi ed accessori di uso enologico. — Mostra dei prodotti speciali per l'enologia, degli anticrittogamici e dei concimi chimici.

Per essere ammessi alla Mostra-Mercato occorre presentare domanda su apposito modulo entro il 31 maggio. Con essa il richiedente accetta incondizionatamente tutte le norme contenute nel regolamento della medesima e quelle che potranno essere ulteriormente emanate per disciplinare le varie manifestazioni della Mostra-Mercato.

I vini tipici già approvati in Consorzi

I vini tipici,, per cui il Ministero ha provveduto alla delimitazione dei relativi territori di origine, sono i seguenti: Marsala, alto atesini, moscato d'Asti e Asti spumante, Orvieto, Soave, Castelli romani, San Severo bianco, Chianti. E' in corso analogo provvedimento per i vini tipici Baroio, Barbaresco, Capri, Albana, San Giovese, Lambrusco e Freisa.

ECHI DI CRONACA AGRARIA

S. M. IL RE A LITTORIA.

La popolazione di Littoria la quale composta di Veneti, ha avuto nei giorni scorsi la gioia e l'onore di salutare S. M. il Re recatosi a visitare quella magnifica zona redenta dal fascismo. Il Re Vittorioso ebbe accoglienze festosissime. La visita durò parecchie ore e diede modo al Re di ammirare la grandiosa opera compiuta dal Duce e dai suoi collaboratori. Sua Maestà ha manifestato la sua profonda ammirazione elogiando i pionieri della redenzione dell'Agro Romano.

La Delegazione Italiana alla Conferenza Monetaria ed Economica, indetta a Londra per il 12 giugno, fu costituita come segue:

On. Prof. Guido Jung Ministro delle Finanze, Capo della Delegazione — On. Avv. Fulvio Suvich, Sottosegretario di Stato per gli Affari Esteri, Delegato — On. Prof. Alberto Asquini, Sottosegretario di Stato per le Corporazioni, Delegato — On. Prof. Alberto Beneduce, Presidente del Consorzio di Credito per le Opere Pubbliche, Delegato — Dott. Alberto Pirelli, Ministro Plenipotenziario, Delegato — Dott. Bonifacio Ciancarelli, Ministro Plenipotenziario, Direttore Generale degli Affari Economici al Ministero degli Affari Esteri, Delegato — Sante Galeazzo Ciano di Cortellazzo, Ministro Plenipotenziario, Delegato.

IL SENATORE DE MICHELIS PRESIDENTE DELLA CONFERENZA INTERNAZIONALE DEL LAVORO. — Si è aperta a Ginevra la 17ª Conferenza Internazionale del Lavoro, alla quale sono rappresentate 47 nazioni e per la prima volta assiste una delegazione degli Stati Uniti in qualità di osservatrice.

Su proposta dell'ex-Ministro francese Giustin Gothard che salito alla tribuna, illustra le benemerenze del delegato italiano De Michelis, questi è eletto per acclamazione Presidente della Conferenza. Egli, assumendo la Presidenza, ringrazia i colleghi per l'onore fattogli e pronuncia un elevato discorso, affermando che la ricostruzione del mondo non sarà che l'opera di una fiduciosa collaborazione.

COME I BACHICULTORI RISCUOTERANNO LA LIRA PER OGNI Kg. DI BOZZOLI. — Come si sa lo Stato è venuto incontro ai bachicoltori in questo momento così critico per l'allevamento, stabilendo di concedere anche quest'anno il premio di lire una per ogni chilogrammo di bozzoli freschi che produrranno. I produttori che aspirano al premio dovranno denunciare, non oltre il 25 luglio 1933, la quantità dei bozzoli prodotti; la denuncia, deve essere presentata entro il termine suddetto, alla organizzazione sindacale agricola, dalla quale dipende la categoria cui il produttore appartiene. La denuncia deve essere accompagnata dalla bolletta di acquisto del seme o dei bacolini nati portante il nome del venditore e il nome e la residenza del produttore e dal documento comprovante la vendita o il deposito dei bozzoli presso essicatoi, filande, ecc.

CONVEGNO DI IMPIEGATI AGRICOLI. — Nei giorni scorsi si è tenuto a Roma sotto la presidenza dell'on. Razza il Congresso della Confederazione nazionale impiegati di aziende agricole e forestali. Sono state approvate, fra l'altro, alcune mozioni riguardanti l'inquadramento delle categorie e l'attività mutualistica ed assistenziale.

CONCORSO CESTINI PER LA FESTA DELL'UVA. — L'Ente Nazionale Piccole Industrie ed Artigianato predispone la preparazione dei cestini della capacità di Kg. 1 e Kg. 2 confezionati da artigiani e piccoli industriali con la materie prime: vimini, paglia, giunco, palma nana, truciole, tipha, asfodella, canna, castagno, ecc., atti a contenere uva. Il prezzo deve essere contenuto fra i 50 e 75 centesimi per cestino. I cestai dovranno far recapitare all'E. N. A. P. I. in Roma Piazza Venezia 11, i loro campioni sin d'ora, portanti un cartello col nome e cognome del fabbricante, preciso indirizzo, prezzo e quantità che può assumersi di produrre giornalmente.

UNA FEDERAZIONE DELLE MASSAIE RURALI. — E' sorta recentemente a Roma la Federazione nazionale fascista delle massaie rurali, che ha per scopo di rendere migliore moralmente e materialmente la vita delle contadine. La Federazione, tende a far sì che il progresso morale, igienico ed economico della famiglia, diventi, domani, elemento valido e fattivo del progresso nazionale. Tale organizzazione, diretta dalla professoressa Regina Teruzzi, si propaga in tutta Italia. In quasi tutte le regioni sono state nominate le delegate, che hanno formato i gruppi con prontezza, a seconda dei bisogni e delle necessità locali, e svolgono il lavoro avvicinando e conoscendo le contadine.

DIVIETO DI ABBATTIMENTO GELSI LUNGO LE STRADE. — L'Ente Nazionale Serico aveva constatato che nonostante la lettera e lo spirito del « Codice della Strada » in diverse località veniva sovente ordinato dalle Autorità locali, l'abbattimento di gelsi lungo le strade. Segnalato il ripetersi dell'inconveniente all'Azienda Autonoma Statale della Strada, questa ha diramato una nuova circolare ai dipendenti Compartimenti della viabilità ricordando che le disposizioni da essa impartite prescrivono che non possa procedersi ad abbattimenti di sorta, se non in seguito ad autorizzazione della Sede Centrale che verrà concessa nei soli casi imposti da assoluta necessità.

LA COMMISSIONE INTERNAZIONALE DI AGRICOLTURA A BERLINO. — La Commissione Internazionale di agricoltura si è riunita a Berlino. Sono intervenuti i delegati di quasi tutti i paesi del mondo. Il Presidente della Commissione marchese De Vogué tra l'altro, ha rilevato la presenza dei rappresentanti delle grandi organizzazioni agricole italiane raggruppanti oggi oltre tre milioni di lavoratori e che pertanto sono le maggiori del mondo. L'adesione dell'Italia è stata portata dall'on. Angelini a nome della Confederazione nazionale fascista dell'agricoltura e del Sindacato nazionale fascista dell'agricoltura e del SindacatoaL5SHRDLU zionale dei tecnici agricoli. L'assemblea ha eletto a vice presidente della Commissione l'on. Angelini anche nella sua qualità di segretario della Federazione internazionale dei tecnici agricoli. All'ufficio di presidenza della Commissione del lavoro agricolo è stato chiamato l'on. Razza, a quello della commissione per la cooperazione agricola l'on. Tassinari. Particolarmente importanti sono state le discussioni sul lavoro agricolo specialmente in riguardo alla situazione degli uffici di collocamento e di assicurazione sociale agricola. Il rappresentante dei Sindacati fascisti dell'agricoltura, Andriani, fra vivi applausi, ha posto in evidenza come il regime corporativo fascista ha già da parecchio tempo risoluto questi problemi mediante la partecipazione delle sue grandi organizzazioni agricole e sotto il controllo del Ministero delle Corporazioni.

I VINI TIPICI ROMANI. — Un decreto del Ministro Acerbo così stabilisce i territori dei Vini tipici romani:

1. Vino « Frascati ». — La zona di produzione comprende interamente i territori di Monteporzio Catone e Grottaferrata pressochè interamente il territorio di Frascati e piccole parti del comune di Roma.

2. Vino tipico « Montecompatri ». — Il territorio di Montecompatri ed una frazione del territorio del comune di Roma.

3. Vino tipico « Colonna ». — Il territorio di Colonna, parte della frazione staccata di Montecompatri e due porzioni di Zagarolo.

4. Vino tipico « Marino ». — La produzione è compresa entro il territorio comunale, escluse piccole porzioni non vitate.

5. Vino tipico « Colli Albani ». — Interamente i territori comunali di Castelgandolfo, di Ariccia e di Albano e piccola parte del comune di Roma.

6. Vino tipico dei « Colli Lanuvini ». I territori di Genzano e di Lanuvio, esclusa una piccola parte meridionale di Lanuvio priva di vigneti.

= FRA RIVISTE E GIORNALI =

IL DIRADAMENTO DEI FRUTTI. — Le ricerche sperimentali in proposito non possono dare che delle indicazioni di massima, modificabili volta per volta e caso per caso. In ogni modo, le deduzioni che si possono trarre dalle esperienze fatte in diverse zone peschicole sono:

1. — Il diradamento dei frutti ha sempre accresciuto il peso medio con una certa proporzionalità.

2. — Il diradamento diminuisce di poco il prodotto totale di ogni pianta.

3. — Dal punto di vista pratico si è trovato che, mentre con un diradamento del 15 per cento (in numero dei frutti) non si ha alcuna convenienza economica perchè accanto alla diminuzione abbastanza sensibile del prodotto si è avuto un aumento assai scarso del peso medio dei frutti, cosicchè il loro prezzo di vendita è rimato invariato, il diradamento del 20 per cento fornì risultati incerti.

Solo asportando dal 30 al 40 per cento dei frutticini si è trovato una sensibile convenienza economica, perchè l'aumento medio di peso delle pesche, la loro migliore apparenza e la forte diminuzione dello scarto compensano ampiamente un eventuale minor prodotto. E' l'elemento « qualità » — scrive ben a ragione il prof. Cecchetti — che deve avere in frutticoltura indiscussa prevalenza su l'elemento « quantità » se si vogliono seguire gli orientamenti commerciali imposti dalla concorrenza e dal tornaconto.

(*Gazzetta del Contadino*).

INSETTI NEL TERRENO DEGLI ORTI. — Questi nemici sotterranei possono essere distrutti bagnando bene, inzuppando il terreno con una soluzione di solfocarbonato potassico all'uno per cento, al massimo al due (cioè 1 litro o al massimo 2, in 100 litri di acqua). I vermi della terra, le lumache, i lumacotti, le larve di agrotidi, quelle di maggiolino, quelle di longicarni, i millepiedi, ecc., sono tutti uccisi da questa sostanza che agisce asfissiandoli. La soluzione va sparsa con un inaffiatoio da giardino, con rosa, se si tratta di imbevere tutta la superficie dell'aiuola, senza, se si tratta di dare l'insetticida al piede delle piante. Occorre che il terreno ne sia ben imbevuto. Nessun danno si reca alle piante, nè alla salute del consumatore.

CHIUSURA BOTTI E COLMATURE. — La chiusura delle botti più semplice, più razioale ed economica è quella che viene fatta con cuscinetti di tela pieni di sabbia, posti sul foro del cocchiume. Il cuscinetto di sabbia, scrive l'enot. Valdè, sarà sufficientemente pesante da non lasciare filtrare l'aria nell'interno della botte, e nello stesso tempo servirà di valvola di sicurezza nel caso di possibile espansione dell'anidride carbonica contenuta nel vino.

Le colmature servono poi a riempire quello spazio vuoto, cioè occupato dall'aria, che si produce inevitabilmente per la naturale evaporazione del vino e per l'assorbimento del legno delle botti. Nelle vasche di cemento a perfetta tenuta il calo è molto minore. In ogni caso la colmatura ha lo scopo di ridurre al minimo possibile il contatto dell'aria col vino. Si elimini, se c'è bisogno, la fioretta che facilmente si forma alla superficie dei vini deboli. Si spalmino esternamente con polvere di metabisolfito i sacchetti di sabbia onde evitare l'inacetimento della tela imbevuta di vino.

Si consigliano inoltre assaggi frequenti per constatare i possibili cambiamenti che il vino può sempre fare peggiorando, per potere tempestivamente prevenire irrimediabili alterazioni.

(*La Famiglia Agricola*).

PER LA CONSERVAZIONE ESTIVA DEL VINO.

Pulizia della cantina. — La tecnica enologica consiglia una pulizia rigorosa, indispensabile dappertutto e specialmente sull'esterno delle botti, evitando di lasciare attorno al cocchiume stracci o stoppa imbevuti di vino. Fuori delle cantine i generi alimentari, la botticella dell'aceto e tutto ciò che può fermentare esalando odori! Bruciando un po' di zolfo, almeno ogni mese, si purifica l'aria dai germi delle muffe e dei fermenti.

Temperatura. — A mantenere il vino sano contribuisce grandemente la temperatura fresca, che bisognerebbe mantenere fra 10-12 C. Perciò la cantina deve rimanere chiusa nelle oore più calde della giornata, riparando in qualche modo la parte esposta a mezzogiorno; di notte invece si tengano aperte le finestre esposte a mezzanotte, avendo cura di chiuderle allo spuntare del giorno.

Igiene dei vasi vinari. — Giova rammentare che le incrostazioni di tartaro conservano i germi dell'incerconimento; così le botti che hanno contenuto del vino affetto dalla malattia della rottura del colore, ne conservano i germi sulle pareti e per ucciderli bisogna ricorrere alle ripetute lavature con soluzioni di acido solforico al 10 %.

Colmature. — Mantenendo le botti sempre piene, con le colmature settimanali, si può facilmente evitare la « fioretta » che agisce specialmente sui vini deboli. Con le norme di cui sopra e ricorrendo all'azione protettiva del bisolfito di potassio (10-20 gr. per ettolitro) si possono conservare i vini scadenti per lungo tempo. Potendosi disporre di mezzi adatti è buona norma ricorrere all'azione dell'anidride carbonica, che si ottiene facendo gorgogliare il gas attraverso il vino.

G. L. PAVARIDO.

(*Domenica dell'Agricoltore*).

CONSERVAZIONE DEI SEMI DI FIORI.

Alcuni semi sono di durata infinita, ma altri, ed in generale quelli dei fiori, sono assai delicati e, se non sono tenuti con cura, perdono la loro facoltà germinativa, anche da un solo anno all'altro.

Per la loro conservazione esigono molta cura e privazione perfetta della luce e dell'aria. E' necessario tenerli in una borsa di carta di color scuro che si chiude ermeticamente con gomma. Questa borsa deve essere sospesa in luogo asciutto ed in cui la temperatura non sia troppo bassa. Nel tal modo si conserva la facoltà germinativa per molto tempo.

E' poi da osservarsi che in generale quelli protetti da una buccia dura si conservano più lungamente essendo da essi protetti contro le influenze esterne.

PER UNA FIORITURA ANTICIPATA DELLE ROSE.

Si consiglia di dare ad ogni pianta, posta in pien'aria, questa concimazione: perfosfato gr. 30, solfato potassico 15, solfato di ferro 15, nitrato di soda 15, — e per quelle in vaso grammi 3 per chilogrammo di terra, di questo miscuglio, perfosfato grammi 40, solfato potassico 35, solfato di ferro 10, nitrato di soda 15. Questa concimazione si dà dopo fatta la potatura, appena le rose accennano a risveglio.

(*Rivista Orticola*).

MAL BIANCO DEL PESCO. — Il mal bianco del pesco è provocato da un parassita vegetale (spherotheca pannosa) che colpisce in particolar modo i germogli ricoprendoli di una patina bianchiccia, e le pesche su cui compaiono placche bianche che provocano in seguito il deterioramento del frutto. In Italia i danni più forti si sono avuti in Romagna dove ci si difende trattando le piante col zolfo. Si è riscontrato che vi sono varietà che resistono meglio, ad esempio le varietà americane in generale sono meno colpite di quelle nostrane, e si è potuto stabilire anche che il fungo ha più facilità a svilupparsi quando il tempo è umido e la temperatura è piuttosto elevata. I trattamenti collo zolfo vanno praticati: una prima volta quando il frutticino ha la grossezza di un chicco di granoturco ed una seconda volta quando le pesche sono grosse circa come una noce. Buona pratica è anche quella di asportare e distruggere le piante infette. *G. Padovano.*

(*L'agricoltore Veneziano*)

= RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE =

(Compilata da «Donna Luisa»)

Sposi che mangiano per tre giorni e tre notti!

Abbiamo da Budapest:

Tre giorni e tre notti sono durate le nozze di Giuseppe Cseh, figlio del giudice conciliatore del Comune di Borsodnadasd e di Maria Nemeth figlia di un possidente dello stesso Comune. I mobili ed il corredo della sposa sono stati portati in casa dello sposo da dieci carri; cinquanta fra le più belle donne del paese hanno cucinato per diversi giorni ogni ben di Dio e gli ospiti hanno mangiato due manzi, un vitello, nove pecore ingrassate, un maiale di due quintali e 50 polli, oltre ad un centinaio di torte. E' stato poi consumato un dolce preparato con un quintale di farina. Duecento paia di ballerini in costume nazionale hano ballato per tre giorni il «csardas» la cui musica era servita instancabilmente da una orchestra di 14 zingari; il letto della sposa è stato preparato dalle 16 più belle fanciulle del Comune le quali vi hanno collocato otto piumini e 32 cuscini di piume d'oca. Al banchetto, durato tre giorni, hanno preso parte anche i funzionari delle vicine officine i quali hanno aiutato gli ospiti a consumare 360 litri di vino, cinque botti di birra e 160 bottiglie di acqua di selz.

La più alta torre del mondo sarà costruita a Parigi

Abbiamo da Parigi:

Secondo i progetti che si stanno studiando la città di Parigi avrà per l'Esposizione del 1937, la torre la più alta che esista al mondo. Sorpassando di due volte l'altezza della torre di New York e annullando completamente la torre Eiffel, la nuova torre di Parigi, secondo i progetti presentati costerebbe due milioni di dollari. Secondo due architetti francesi, l'idea sarebbe di costruire questa torre su di una elevazione vicino a Parigi, in maniera che essa potesse anche essendo illuminata fare da faro. Una strada, costruita a modo di rampa, permetterebbe alle automobili di salire fino ad una certa altezza, ci saranno 500 garages e 2000 ristoranti coperti. Sull'estrema cima si pensa di stabilire una piattaforma per bagni di sole.

Trattar bene anche gli animali

Leonardo da Vinci profetizzò: «verrà giorno nel quale gli uomini giudicheranno dell'uccisione di un animale *nello stesso modo* che essi giudicano oggi di quella di un uomo».

Garibaldi, fondatore della prima società di protezione degli animali in Italia, nella seduta costitutiva tenutasi a Torino, disse queste bellissime parole: «Difendere gli animali dai barbari trattamenti dei cuori umani, abbeverarli se assetati, aiutarli se sfiniti per la insufficienza di cibo, farli riposare se affranti dalle fatiche correndo in loro aiuto, non è forse questa la maggiore delle opere pregevoli del forte verso il debole? Su questi principi non sono forse basate le virtù umane e sociali?

Mussolini il nostro amatissimo Duce che è uno zoofilo sincero ed appassionato, raccomanda «curate gli animali con amore, *come se fossero uomini*, anche perchè spesso sono più interessanti».

Mussolini: «Il rispetto per la vita degli animali è una delle più nobili caratteristiche di un Paese». Ad una domanda del Ludwig in uno dei colloqui passati alla storia, Egli rispose: «Quando sono del tutto stanco degli uomini vado al mare; non potendolo mi rivolgo agli animali. Il loro istinto somiglia a quello dell'uomo, senza che essi chiedano nulla a lui: cavalli, cani e specialmente il mio animale preferito, il *gatto*».

Mussolini: «Chi maltratta gli animali non è italiano».

* * *

Amare e proteggere gli animali è dunque un dovere, come è nostro dovere esigere che i malvagi, loro malgrado, li rispettino; e incitiamo i buoni, timidi, a fare altrettanto ed a scuotere l'apatia degli indifferenti, poichè non è *colpevole soltanto chi commette il male* e chi lo fa commettere, ma anche *chi lo lascia commettere.*

A tutti i genitori, infine, rivolgiamo la più viva raccomandazione affinchè non si stanchino di instillare nell'anima dei loro figliuoli sentimenti di bontà di umanità e di gentilezza. La vista di un fanciullo che soccorre spontaneamente un infelice, che protegge e sfama una povera bestia abbandonata, non può non commuovere anche il cuore più indurito e la benedizione di Dio, il plauso del prossimo benpensante seguirà dovunque quei genitori, che, consci dei loro doveri e delle loro gravi responsabilità, avranno saputo rendere buoni i loro figliuoli.

FIOR DI PENSIERI

— Spesso l'uomo giudica gli altri alla stregua di sè stesso. Capace lui di fare un'azionaccia, è convinto che tutti indistintamente non possano sottrarsi dal farla.

— L'uomo che ha consuetudine di fare sospetti temerari, spesso è un tiranno...

— Negare una lira al bisognoso per timore che la spenda illecitamente, è ipocrisia e cattiveria.

— La donna bene educata induce l'ordine igienico, l'ordine economico e l'ordine morale nelle famiglie, di cui ne diviene il perno regolatore. La donna, con la sua condotta, o diverte, o converte, o perverte.

— Come si va innanzi nella vita, il cuore diviene un cimitero, dove le croci segnano il posto degli esseri amati e scomparsi. Un cuore troppo piccolo, assai presto non racchiuderà che croci.

LA SFINGE

SCIARADA.

Più vicino è il *secondo* che il *finale*.
L'*intero* in alto da regina vola.
Il *primo*, o mio lettor, è una vocale.
Una vocale sola.

QUESITO CURIOSO.

Trovate un numero, il quale diviso per 5 dia per resto il numero 1; diviso per 6 il numero 2; diviso per 3 il numero 5. E la somma dei cui quozienti sia uguale alla metà del numero diminuito di 2.

PER FINIRE

Contadinella saputella.

Una ragazzetta di campagna entra da un editore di musica e, porgendogli un foglietto di carta, gli dice:

— La signora mi ha mandato a comperare questi ballabili per pianoforte.

L'editore legge i titoli, poi osserva:

— Per pianoforte, sta bene, ma a due o a quattro mani?

— A due, a due — esclama la ragazza ridendo. — Crede forse che la mia padrona sia una scimmia?

* * *

Il signor Tirchietti è sofferente, e si reca da un dottore. Quando è alla presenza di questo, gli dice:

— Signor dottore, vorrei che lei mi facesse una visita successiva.

— ? . . . .

Il signor Tirchietti aveva letto il seguente cartello: «Prima visita L. 30 — Visite successive L. 20».

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*

Vice Direttori: Dr. GUIDO CORTINA e Avv. F. V. CORTINA

Roma — Soc. An. Tip. Luzzatti — Via Fabio Massimo, 53-55